زعفرانی جلیبی بنانے کا طریقہ

شیرے کے اجزا

چینی -------------- ایک کلو

پانی --------------- 250گرام

جلیبی کے لئے

خمیر ------------- 100گرام

میدہ .... 200 گرام

سوڈا .... ایک چٹکی

پانی 100گرام

تیل .... تلنے کے لئے

زعفران .... چند ریشے

ذردہ رنگ ......ایک چٹکی

ترکیب:۔

شیرے کے لئے ایک کلو چینی میں 250گرام پانی ملا کر پکائیں ، یہاں تک کہ اس میں ابال آجائے ۔اب اسے چولہے سے اتار لیں ۔

جلیبی بنانے کے لئے 100گرام خمیر، 200گرام میدہ،ایک چٹکی سوڈا ، ایک چٹکی ذردہ رنگ ، چند ریشے زعفران اور 100گرام پانی کو مکس کر کے پیسٹ بنا لیں ۔

اب اس مکسچر کو جلیبی کے کپڑے میں ڈال کر گرم تیل میں جلیبیاں بنائیں، پھر انہیں فرائی کریں، یہاں تک کہ وہ دونوں طرف سے براون ہو جائیں ۔اب انہیں تیار کئے ہوئے شیرے میں ڈالیں اور سرو کریں ۔

جلیبی بنانے کا طریقہ

جلیبی بنانے کی ترکیب درج ذیل ہے۔

مقدار اجزاء

دو کلو چینی آدھا کلو میدہ

آدھا کلو دودھ (ایک گرام (یا حسبِ پسند (میٹھا رنگ (پیلا

بارہ گرام بیکنگ پاؤڈر

ترکیب:

میدہ چھلنی میں چھان لیں اور پھر صاف کر کے اس میں
بیکنگ پاؤڈر ملا دیں اور پھر دو چار دفعہ چھان لیں تاکہ
پاؤڈر اچھی طرح مل جائے۔ پھر اس میدے کودودھ سے
گوندھیں۔ زیادہ دودھ نہیں ڈالیں۔ بلکہ آٹے کی طرح سخت کر
کے پانی کاہاتھ لگا کر پھینٹتے جائیں تاکہ خمیر کی طرح
پھول جائے۔ پھر باقی دودھ ڈال کر کریم کی طرح گاڑھا کر
لیں۔ اب چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں
اور چاشنی تیار ہونے پر اس میں رنگ ڈال کر ایک دو اُبال دے
کر اُتار لیں اور رکھ لیں۔ اب ایک مٹی کا کوزہ لیں اور اس کے
پیندے میں چھید کر لیں کوزہ اتنا بڑا ہونا چاہیے کہ آپ اسے
ایک انگلی چھید پر رکھ کر انگوٹھے سے پکڑ سکیں۔ اب ایک
فرائی پان میں گھی ڈالیں اور چولہے پر چڑھا دیں اور کوزے
میں تیار شدہ میدہ ڈال کر فرائی پان کے اوپرلا کر انگلی ہٹا
دیں اور ہاتھ کو گول گھمائیں اور جلیبی کی شل گول گول
بناتے جائیں ان جلیبیوں کو زیادہ سرخ نہیں ہونا چاہیے سفید
سفید نکال کر شیرے میں ڈالتے جائیں اور ایک گھنٹہ بعد
دیکھیں جب شیرہ اس میں جذب ہو گیا ہو تو نکال لیں جلیبی

تیار ہے گرم گرم پیش کریں یا ٹھنڈی کر کے یہ آپ کی پسند پر منحصر ہے--

03078162003